



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

CIHEAM BARI

c o m u n i c a t o s t a m p a

7 maggio 2026

## **Innovazione, tipicità ed eccellenza: la cooperazione italiana come leva di sviluppo del sistema agroalimentare balcanico**

**11 maggio, ore 14.30**

**Fiera Milano Rho| Tuttofood 2026**

**Tutto Bio Arena, Padiglione 5**

I Balcani rappresentano oggi un'area geografica in forte fermento per il settore agroalimentare, caratterizzata da un intreccio dinamico tra innovazione, sostenibilità e valorizzazione delle produzioni tipiche. In questo contesto, la cooperazione internazionale – e in particolare il sistema Italia – svolge un ruolo determinante nel promuovere modelli di sviluppo inclusivi, resilienti e orientati alla qualità. Per offrire una lettura integrata delle principali traiettorie di sviluppo dell'agroalimentare balcanico, con un focus su opportunità di rafforzamento delle filiere locali, promozione delle eccellenze territoriali e transizione verso sistemi produttivi sostenibili, CIHEAM Bari, in collaborazione con AICS Tirana, organizza l'incontro su *Innovazione, tipicità ed eccellenza: la cooperazione italiana come leva di sviluppo del sistema agroalimentare balcanico*, in programma il prossimo 11 maggio a Tuttofood 2026 (Fiera Milano Rho - TUTTO Bio Arena, Padiglione 5) ore 14.30.

L'incontro, moderato da Carmelo Sigliuzzo (CIHEAM Bari), si aprirà con l'introduzione di Fabrizio Contento (CIHEAM Bari), che illustrerà il valore strategico del Focus Balcani e della cooperazione tra Italia, Albania e Bosnia-Erzegovina.

A seguire, Piero Pelleschi, esperto di Agricoltura e Sviluppo Rurale di AICS Tirana, offrirà un inquadramento del contesto agroalimentare balcanico, delineando le principali opportunità di cooperazione nella Regione. Il programma proseguirà con gli interventi tecnici di CIHEAM Bari: Mladen Todorovic presenterà il progetto Green&Healthy, evidenziando il ruolo dell'innovazione e della qualità nello sviluppo del settore agroalimentare, mentre Gianluigi Cardone approfondirà il progetto TypicAI, focalizzato sulla valorizzazione delle produzioni locali e sulla promozione territoriale.

La seconda parte dell'evento sarà dedicata alle testimonianze dal mondo produttivo. Maja Zimonjic, rappresentante dell'azienda apistica Poklon Prirode di Brčko, condividerà l'esperienza di un'impresa in fase di conversione all'agricoltura biologica, mentre Sokol

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



## Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

Kano, rappresentante del Local Action Group “Pro Permet” con sede a Përmet, illustrerà le opportunità offerte dalla valorizzazione delle tipicità locali nel mercato balcanico. Durante l’incontro saranno presentate esperienze significative di cooperazione allo sviluppo nei Balcani, realizzate da CIHEAM Bari in collaborazione con istituzioni e attori locali.

Particolare attenzione sarà dedicata ai progetti Green&Healthy, attivo in Bosnia-Erzegovina e focalizzato sul legame tra alimentazione, salute e innovazione, e TypicAl, sviluppato in Albania per promuovere la tipicità e rafforzare i sistemi locali di produzione e promozione.

L’evento si propone come un momento di confronto tra istituzioni, imprese e territori per riflettere sul futuro dell’agroalimentare nei Balcani. Attraverso analisi di contesto, contributi tecnici e testimonianze dirette, la sessione metterà in evidenza il ruolo strategico della cooperazione internazionale nel generare valore economico, sociale e territoriale.

La cooperazione tra l’Italia e i Balcani emerge come un elemento chiave per lo sviluppo di filiere agroalimentari sostenibili e competitive, capaci di valorizzare biodiversità, tradizioni e innovazione.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)